



# たかの橋通信

医療法人社団 仁鷹会 たかの橋中央病院

広報委員会

第4巻 第3号

2010年1月29日発行

## 理念

- ・ 良質で心温まる医療
- ・ 奉仕の精神
- ・ 研鑽と謙虚

## 基本方針

- ・ 患者さまの権利を守ることを第一とする
- ・ 患者さまとのコミュニケーションを大切にする
- ・ 常に医療倫理の元に行動する
- ・ 医療安全管理の基本を怠らない
- ・ 良い接遇は良い医療を生み出すことを銘記する



当院は、病院機能評価認定病院です

## 新年挨拶



医療法人社団 仁鷹会  
理事長 林 鷹治

あけましておめでとうございます。本年が皆様にとって良い年となるよう、お祈りいたします。

この度（財）日本医療機能評価機構の定める認定評価がV5.0から6.0に変更されました。これは病院を取り巻く環境の変化や、医療に対する社会の認識に対応したものとされます。

例えば地球環境への配慮、医療機器管理や情報システム管理の強化、子育て支援、院内暴力への対応、感染予防の重視などが挙げられるでしょう。

当院もまさにこの新しい視点を取り入れて、病院改善につなげたいと考えております。その上で当院の特徴であります、尿路結石破砕術（ESWL）、ガンマナイフによる脳腫瘍治療、血管外科や内視鏡手術などの専門治療を活かし、地域密着型の病院作りを目指します。

こうした努力を重ねて患者様に選ばれる病院に致します。併設の介護老人介護施設「陽だまり」も同様よろしくお祈りいたします。

## 新任医師紹介

整形外科の久保田と申します。平成5年岩国市で久保田整形外科を開院し、以来開業医として診療にあたっていましたが、一緒に仕事をしてきた医師に久保田整形外科を譲渡し、昨年10月よりたかの橋中央病院に勤務させていただいています。

昭和45年広島大学を卒業し、広島大学整形外科に入局後、広島大学整形外科、国立大田病院、厚生連尾道総合病院、松山赤十字病院、広島市民病院に勤務しましたが、最も長く所属したのは広島大学整形外科で専門は脊椎外科です。3年前までは脊椎の手術を続けて行っていたのですが、現在は手術から手を引いており、これからは保存的療法、すなわち手術以外の治療法で少しでも貢献したいと考えています。

保存的治療を行うにあたり、幸い当院には優秀な理学療法士と立派なリハビリ施設があり、また鍼灸師もおられるため心強く思っています。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

### 認定資格

日本整形外科認定整形外科専門医、同脊椎脊髄病医、同スポーツ医、同リウマチ医、日本脊椎脊髄病学会認定脊椎脊髄外科指導医。



整形外科 久保田 政臣

## 第1回尿路ストーマ患者会開催！！

当院では尿路変更術が行われ、ストーマをもつ患者さまが増えてきました。

患者さまの精神的サポートの必要性を感じ、患者同士の話し合いの場・交流の場を提供するため、平成21年10月29日第1回尿路ストーマ患者会を開催しました。

11名の患者、医師、看護師で開催、ストーマのトラブルや悩み等、話は尽きませんでした。この会は患者主体で活躍していくのが望ましく今後はイベント等で交流を深め、またあらゆる方を講師にお招きして、勉強会等も検討していきたいと考えております。次回は4月を予定しております。

「尿路ストーマ患者会」スタッフ代表

## 栄養アンケート結果

H21年10月に入院患者様を対象に栄養科で嗜好調査を実施しました。  
アンケート結果の内容は以下の通りです。



### ○ 主食について

量については、女性の4割が「多い」と回答した。

### ○ 主菜・副菜について

量・味付けともに「ちょうどいい」との回答が7割以上を占めた。  
「少ない」との回答は、食種によらず若年層(40~60代)に集中した。

### ○ 献立の組み合わせについて

「よい」「特になし」との回答が8割を占めた。

「悪い」との回答の意見 → ・ 麺のときのご飯が足りない。

- ・ 麺の日の炭水化物が多く野菜が少ない。全般的に野菜を増やして！
- ・ 同じものが多すぎる。汁・魚は特に繰り返して、小鉢もいつも同じ葉っぱ！！
- ・ 家で食べたことのない献立が出てくる。(片栗でかためたようなもの)

### ○ 美味しかった料理・いまいちだった料理について

美味しかった料理 → 鶏の唐揚げ(3) / 鶏の入った料理 / シチュー(2) / 味噌汁(2)

穴子の卵とじ(3) / 魚のあんかけ(2) / 魚料理 / 鮭料理 / 魚のタルタルソースかけ / はんぺんの煮物  
焼そば / うどん / お粥 / 麻婆豆腐 / 納豆 / 野菜料理 / 酢の物 / 白玉団子 / パイナップル  
毎日なんでも美味しい / どれも標準だった

いまいちだった料理 → 魚料理 / 鮭・鯖料理 / オムレツの中華あんかけ / 卵料理

法蓮草のドレッシング和え / 葉っぱの小鉢 / うどん / 塩焼きそば

### ○ 食事の説明書きについて

「読んでいない・覚えていない・分かりにくい」の回答が7割を占めた。

### ○ まとめ

全体的に良好な結果が得られていますが、好まれる料理・個人対応に関すること等の意見から、献立や調理の工夫を重ねて、幅広く受け入れられる食事を提供することが大切であると再確認できました。

食事の説明書きについては、興味が無い他、患者への説明がされていない等、活用されていない状況が浮き彫りとなったことで、可能な限りの個別対応ができるシステムの構築も、今後検討していく必要があると思われました。

食事内容を理解していただくために重要なものであることを、職員に再度説明・伝達しました。

患者様にもその意向を伝えていきたいと思い、今回より、食事の説明書きの裏面に変更希望や意見欄を設けました。

例) 常食

《 表 》

《 裏 》

様

あなたの食事は「常食」です。  
バランスのとれた食事になっています。

\* 裏面は変更希望の用紙になっています。

ご不明な点がありましたら、お申し出ください。

たかの橋中央病院 栄養科

\* 変更を希望される方は ○ をお付けください。

- ・ 主食を ( 少なく ・ 多く ) したい
- ・ 主食を ( 軟らかく ・ お粥に ) したい
- ・ 朝の主食を ( パン ) にしたい
- ・ 朝の牛乳を ( 温牛乳 ・ ヨーグルト ・ ウエハース ) にしたい

\* その他、ご意見等がありましたらお書きください。

[ ]

\* ご記入後は看護師にお渡しください。

短期間でも、かなりの反響がありました。

今回の嗜好調査で、いろいろな結果を得ることができ、内容を改善・充実させることができました。

これからも皆様の声をさらに反映できるよう、多方面より努めていきたいと思っております。

栄養科 胤森 由華

## 編集後記

新年を迎え、これまでを振り返り新しい目標に向かって日々努力。

総務課 仁井谷 認

